



Elmo di Caterina



Storia

Lo zuccotto è un prodotto tipico della tradizione dolciaria fiorentina, le cui origini risalgono al tempo di Caterina de' Medici. L'idea sembra da attribuire all'architetto Bernardo Buontalenti, inventore del gelato o meglio del semifreddo, che pensò di usare la neve e il ghiaccio naturali, conservati in quei tempi lontani in profonde buche esposte a nord, non tanto per migliorare i sorbetti quanto per ghiacciare una crema dolce. Pare che usando del comune sale da cucina fosse riuscito ad abbassare tanto la temperatura del ghiaccio da gelare anche le materie grasse come il latte e le uova.

Si dice che il primo zuccotto sia nato dentro un elmo, da cui il termine zuccotto, come si chiamavano allora i piccoli elmi chiodati usati dalla fanteria.

CIOCCOLATO

Panna fresca Mukki

Meringa all'italiana (albume d'uovo e zucchero)

Ricotta di pecora

Pan di spagna

Alkermes dell'Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella

Scaglie di cioccolato fondente Toscano

Black 70% Amedei.



FRUTTA CANDITA

Panna fresca Mukki

Meringa all'italiana (albume d'uovo e zucchero)

Ricotta di pecora

Pan di spagna

Alkermes dell'Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella

Macedonia di frutta candita



History

The "Zucchetto" is a traditional Florentine dessert, originating from the period of Caterina dei Medici. The idea seems to be attributed to the architect Bernardo Buontalenti, who invented the ice cream, or more exactly, the semi-frozen dessert "semifreddo". He used natural snow and ice, that in those far away times were preserved in deep holes exposed to the north, not to improve sorbets but to freeze a sweet cream. It appears that, by using common table salt, he managed to lower the temperature of the ice enough to freeze even fatty substances like milk and eggs.

It is said that the first zucchetto was born in a helmet, thereof the term zucchetto, which was the name of the little spiked helmets used by the infantry at that time.

CHOCOLATE

Fresh Mukki Cream

Italian meringue (egg yolk and sugar)

Sheep's milk Ricotta

Sponge cake

Alkermes liquor from the "Officina di Profumo Farmaceutica di Santa Maria Novella"

Roughly grated Amadei Dark Tuscan Chocolate
70%



CANDIED FRUITS

Fresh Mukki Cream

Italian meringue (egg yolk and sugar)

Sheep's milk Ricotta

Sponge cake

Alkermes liquor from the "Officina di Profumo Farmaceutica di Santa Maria Novella"

Mixed candied fruits



ストーリー

ズコットは、メディチ家のカテリーナの時代から由来した フィレンツェの伝統的なお菓子である。この発案は、当時、建築家であった ベルナルド ブォンタレンティが 考え出した、クリームを冷やす為に雪を使用

し、北部の穴ぐらに保存していた手法に影響されたものだと思われる。また、塩を使用することによってさらに氷の温度を下げる その手法は、牛乳や卵の保存にも使用されていた。

当初、ズコットというのは、兵隊のかぶる兜の中身のことを示していたが、最終的には、歩兵が使用していた釘付きの兜 自体をズコットと呼ぶようになる。

そのカタチから、このお菓子がズコットと呼ばれるようになったと思われる。

チョコレート味

Mukki社製 生クリーム

メレンゲ(卵白・砂糖)

羊乳のリコッタチーズ

スポンジケーキ

サンタ マリア ノヴェッラ薬局のアルケルメス

アメデイ社製ブラックチョコレート 70%カカオ



フルーツ キャンディ 味

Mukki社製 生クリーム

メレンゲ(卵白・砂糖)

羊乳リコッタチーズ

スポンジケーキ

サンタ マリア ノヴェッラ薬局のアルケルメス

ミックスフルーツキャンディ

